

Взаимодействие с родителями в рамках реализации проекта «Русские народные праздники»

**Выступающие:
воспитатель 1КК Войцехович Е.Н.,
музыкальный руководитель высшей КК
Зелинская Т.Г.**

День памяти Святых Петра и Февронии



Пышная шарлотка на сметане с яблоками

Ингредиенты:

- Сметана 150 гр. (жирность 20%)
- Яйца 3 шт.
- Мука 220 гр. (1 стакан)
- Сахар 150 гр.
- Разрыхлитель 5 гр.
- Сливочное масло 10 гр.
- Яблоки 5 шт.

Процесс приготовления:

Шаг 1. В отдельной миске взбить яйца с сахаром до образования однородной консистенции. Полученную массу соединить со сметаной.

Шаг 2. В отдельную посуду просеять муку с разрыхлителем, после чего всыпать в сметанную массу.

Шаг 3. Тесто перемешивать до тех пор, пока оно не станет идеально гладким, без комочков. Масса должна получиться умеренно густой.

Шаг 4. Тем временем необходимо помыть яблоки, очистить их от кожуры, вынуть сердцевину, порезать небольшими дольками.

Шаг 5. Форму смазать сливочным маслом

Шаг 6. Выложить яблочные дольки в форму, затем залить тестом.

Шаг 7. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут. Готовую шарлотку остудить и вынуть из формы.

Шарлотка на сметане готова. Можно посыпать сахарной пудрой и подавать к столу.

Приятного аппетита!

Милана Сабирова



Книга рецептов (блюда из яблок, меда и орехов)

Группа «Звездочки»



Яблочный кекс с шоколадной крошкой

Ингредиенты:

- ✓ 3 яйца
- ✓ 1 стакан сахара
- ✓ 1 ч.л. ванильного сахара
- ✓ 2 стакана муки
- ✓ 2/3 стакана растительного масла
- ✓ 1,5 ч.л. разрыхлителя
- ✓ 3 яблока
- ✓ 50-100 гр нарезанного шоколада

Приготовление:

1. Яблоки очистить от кожуры и семян, порезать тонкими ломтиками.
2. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром.
3. Добавить растительное масло и смешать до однородности.
4. Разрыхлитель смешать с мукой и постепенно добавлять в яичную смесь.
5. В густое тесто добавить нарезанные яблоки и кусочки шоколада.
6. Форму смазать сливочным маслом и выложить тесто.
7. Выпекать в разогретой до 190 градусов духовке 40-50 минут.

Вкусный и сладкий яблочный кекс с шоколадом готов!

Приятного аппетита!



Ах, какой у нас пирог,
Сладкий, пышный,
Всем хорош.
С яблочной начинкой,
Сочной серединкой.
Это с мамой и папой,
Мастерины хоть куда,
Приходите в гости к нам,
К чудным, сладким пирогам!

София Никулина



Музей «Русская изба»



Мини-музей «Русская изба» в группе



Мастер-класс по приготовлению блинов





Выставка поделок «Пасхальный перезвон»

Рождественские колядки







блюда из капусты (online-video-cutter.com) (1).mp4

Спасибо за внимание!